



Restaurant De Kruidenmolen

De Kruidenmolen

Is er één goede reden om naar de Belgische kust te gaan, of de zon nu schijnt of niet? Zeer zeker: De Kruidenmolen in Klemskerke, vlakbij De Haan. Je hebt dan méér kans om er een vrije tafel te vinden, want De Kruidenmolen wordt druk bezocht.

Dat succes is geen toeval. De formule van De Kruidenmolen is even zeldzaam als aantrekkelijk: een informele sfeer (waarbij zelfs kinderen welkom zijn), redelijke prijzen en topkwaliteit in het bord. Onder meer de familie Wynants (van Comme Chez Soi), die in De Haan een appartement bezit, komt hier regelmatig eten. Dat is geen slecht teken.

Chef Stijn Bauwens deed ervaring op in De Karmeliet bij Geert Van Hecke, en had er dus voor kunnen kiezen om zijn vroegere leermeester achterna te gaan. Dat deed hij niet. Hij hield het bij een eenvoudig ingerichte taverne, maar zijn passie en talent kan hij niet wegsteken.



De menukaart is beperkt, dat geeft vertrouwen. Restaurants die menen dat het nodig is om een veelvoud aan gerechten aan te bieden, kunnen onmogelijk garant staan voor de versheid van al hun ingrediënten.

De kaart is opgedeeld in "klassiekers" en seizoensgebonden suggesties. Op de klassieke kaart vind je onder meer garnaalkroketteren, een van de beste Vlaamse recepten ooit, en hier tot in de perfectie bereid: bros aan de buitenkant, smeuïg binnenin, met een royale portie grijze garnalen, zoals het hoort. En waar vind je nog heerlijk eenvoudige bereidingen als een gebakken mergpijp met toast, rozemarijn en grof zout?

Als hoofdgerecht is er "huisbereide américain", en dan gaat het niet om de monotone vleesbrij die in sommige Brusselse restaurants voor "spécialité de la maison" doorgaat. Integendeel: je krijgt vers fijngehakt rundvlees op het bord, zonder een spoor van vet, harmonieus op smaak gebracht met kruiden en de gekende ingrediënten (augurkjes, ajuintjes, kappertjes ...). In de voorgeschiedenis van de frieten is geen diepvriezer te bespeuren.

Ik liet mij ooit verleiden door een "hamburger de luxe", met vlees van konijn, terrine van ganzenlever en Oud Brugge-kaas. Origineel en verrassend licht. Van mijn tafelgenote proefde ik mee van een lasagne van Noordzeekrab met gefrituurde gamba en een komkommersoepje.

Driemaal varkenskop met linzen en mosterdblokjes: aan zo'n gerecht uit de "arme-mensen-keuken" kan ik niet weerstaan. De kop verschijnt in kroket, in rillettes en als slaatje (de zogenaamde museau). Voor liefhebbers van "vergeten" stukken vlees is dit om de vingers van af te likken. En opnieuw: licht.

Met vis kan de chef evengoed overweg. Heilbot gegratineerd met parmesan of op het vel gebakken zeebaarbeel: de vis is telkens sappig gaar zoals het hoort.

De wijnkaart is beperkt maar met zorg samengesteld, en met een prima verhouding tussen prijs en kwaliteit. Aan de keuze van de glazen wordt aandacht besteed zodat de wijn tot zijn recht komt.

Restaurateurs die klagen over de "moeilijke tijden voor de horeca", kunnen in De Kruidenmolen inspiratie komen opdoen.

De Kruidenmolen aanvaardt geen krediet- en betaalkaarten. Gesloten op woensdag, donderdag en zaterdagmiddag.

Gegevens

[Antwerpen](#)[Brussel & Vlaams-Brabant](#)[Limburg](#)[Oost-Vlaanderen](#)[West-Vlaanderen](#)[Wallonië](#)[Nederland](#)[Brazilië](#)[Canada](#)[Frankrijk](#)[Groot-Britt](#)[Italië](#)[Japan](#)[Scandinavië](#)[Spanje](#)[Verenigde Staten](#)

De Kruidenmolen
Dorpsstraat 1
8420 Klemskerke-De Haan
059/23.51.78
www.kruidenmolen.be



Foodnews

- > [Brasserie Julie](#)
- > [Nathan](#)
- > [Oficina](#)
- > [Racines](#)
- > [Tero](#)
- > [Waarom zou een topchef elke dag in zijn keuken moeten staan?](#)

Suggesties

- > [Kromme Elleboog](#) *(West-Vlaanderen)*
- > [L'Air de Rien](#) *(Wallonië)*
- > [Le Pigeon Noir](#) *(Brussel en Vlaams-Brabant)*
- > [Bovis](#) *(Brussel en Vlaams-Brabant)*
- > [De Jonkman](#) *(West-Vlaanderen)*
- > [Damier](#) *(West-Vlaanderen)*

© 2017 Bruno Vanspauwen · www.vierbordjes.be | [partner worden](#) / [adverteren](#) | [over vierbordjes.be](#) | [naar wijnkanaal.be](#)

volg vierbordjes.be



Like 1k Share